

Szwagier Odyna

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Best Ale Crisp | 2 kg (47.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (47.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 0.2 kg (4.8%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Yellow Sub | 15 g | 50 min | 6.4 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 15 min | 9.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Yellow Sub | 10 g | 2 min | 6.4 % |
| Na zimno | Yellow Sub | 30 g | 3 dni | 6.4 % |
| Na zimno | Citra | 30 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne | Witamina C | 1.5 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Inne | Witamina C | 1.5 g | Butelkowanie | --- |